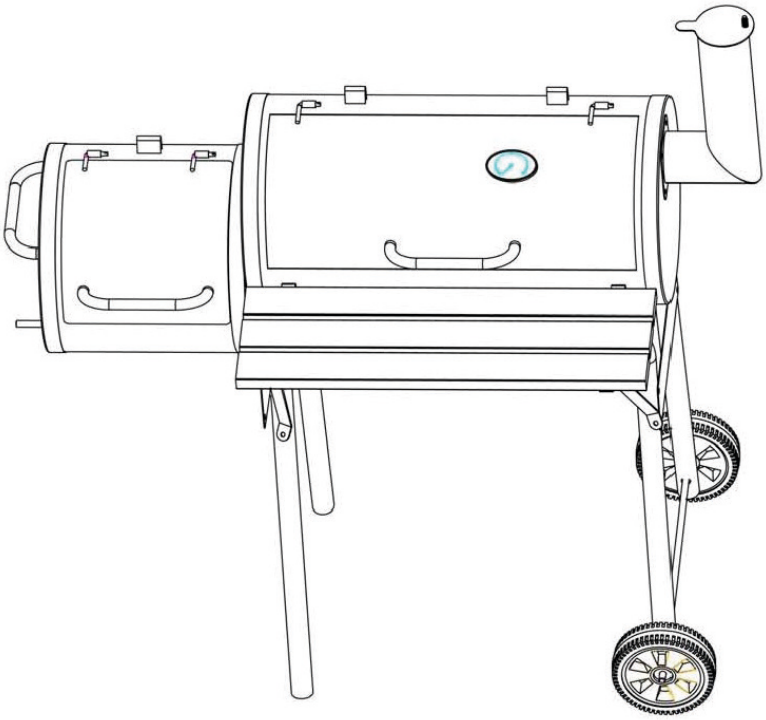
PV-8687-675

Rosenstein & Söhne®

# Barbecue fumoir



Mode d'emploi

# Table des matières

**Votre nouveau barbecue fumoir ..... 3**
Chère cliente, cher client, ..... 3
Contenu ..... 3

**Consignes préalables ..... 4**
Consignes de sécurité ..... 4

**Description du produit ..... 7**
Liste des éléments du barbecue fumoir ..... 7
Liste des éléments du barbecue fumoir ..... 8
Matériel de montage ..... 8

**Montage ..... 9**

**Culottage ..... 16**

**Allumage ..... 16**

**Méthodes de grillage ..... 17**
Grillage indirect ..... 17
Grillage direct ..... 17
Basse température indirecte ..... 18
Fumage ..... 18

**Nettoyage et entretien ..... 19**

© 05/2014 - MB//RC/FD//TS
Importé par : PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / D-79426 Buggingen / Allemagne

# Votre nouveau barbecue fumoir

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions pour le choix de ce barbecue fumoir, qui vous permet de donner des saveurs fumées et épicées à vos grillades. Chaque barbecue devient ainsi une véritable expérience culinaire !

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Barbecue fumoir à assembler
- Matériel de montage
- Mode d'emploi

**Accessoires requis (non fournis)** : pince, tournevis cruciforme, clé à molette

# Consignes préalables

**Consignes de sécurité**

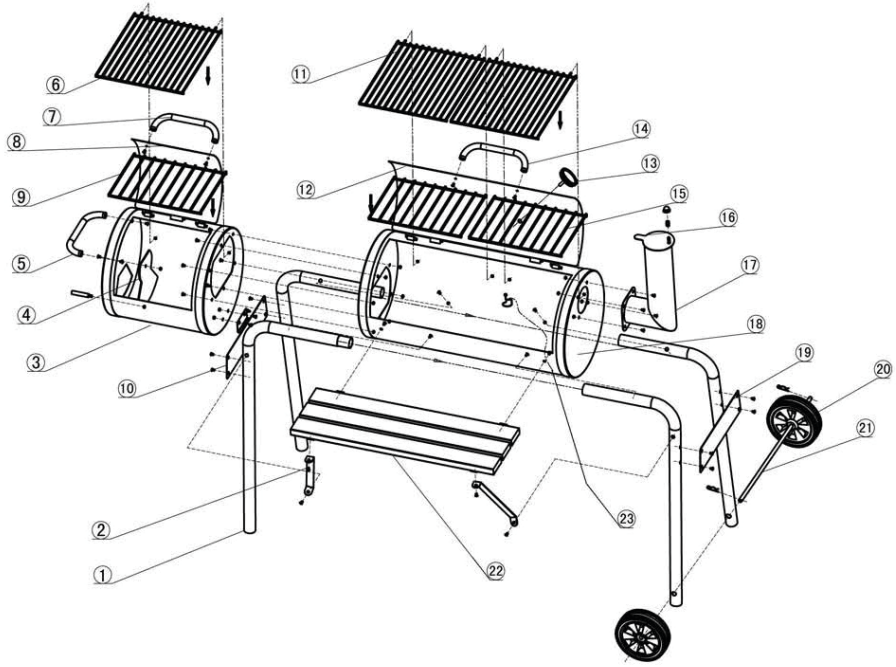
- Veuillez lire avec attention toutes les indications et consignes de sécurité avec d'assembler et d'utiliser votre barbecue.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Soyez très prudent lors de l'assemblage et de la mise en marche du barbecue. Vous pourriez vous griffer sur les bords ou vous écorcher.
- Ce appareil chauffe fortement, et ne doit **pas être déplacé pendant l'utilisation !** Attention, risque de brûlures !
- Ne déplacez le barbecue que lorsqu'il est **refroidi**, avec précaution, et de manière à éviter une surcharge des éléments porteurs.
- Utilisez le barbecue dans un endroit bien ventilé. Le barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. N'utilisez pas le barbecue dans des espaces fermés, sous un auvent ou à proximité du mur d'une habitation. Risque d'incendie !
- Placez le barbecue à une distance d'au moins 3 mètres par rapport à des matériaux facilement inflammables (plafond, bâtiment, clôtures, arbres, buissons, etc.).
- N'utilisez jamais votre barbecue à proximité de liquides, gaz ou vapeurs combustibles ou inflammables.
- Placez l'appareil sur une surface sécurisée, plane et ignifuge. Veillez à ce que le barbecue soit bien stable et qu'il ne puisse pas basculer.
- N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux. Si vous placez le barbecue dans un endroit exposé au vent, protégez-le avec un par-vent adapté. Ce faisant, maintenez les distances recommandées.
- Veillez à ce que le barbecue ne risque pas d'être renversé, par exemple par des enfants qui jouent ou des animaux domestiques.
- Maintenez les enfants et les animaux domestiques à distance du barbecue.

- Lors de son utilisation et pendant les heures qui suivent, le barbecue est très chaud.
- Ne laissez jamais un enfant utiliser le barbecue, ni même l'allumer ! Les enfants ne peuvent pas évaluer les risques.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants, et surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec
- Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.
- Utilisez uniquement des allume-feux appropriés pour allumer votre barbecue ; ils doivent être conformes à la norme EN 1860-3. N'utilisez en aucun cas de l'essence, de l'alcool ou d'autres produits chimiques. L'utilisation de ces derniers ou d'autres produits peut entraîner des explosions, causant de graves blessures corporelles. N'utilisez jamais les allume-feux sur du charbon de bois chaud ou ardent.
- N'utilisez pas de briquet de quel que type que ce soit avec le barbecue.
- Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous ajoutez du bois et/ou charbon de bois.
- Attention : lors d'une soudaine arrivée d'air frais dans le feu, il peut s'embraser.
- Lorsque vous faites griller des aliments, portez toujours des gants et un tablier de protection adaptés au barbecue. Veillez à ce que les vêtements larges (par exemple des manches) n'entrent pas en contact avec le feu. Les fibres synthétiques sont très facilement inflammables. Vous ne devez donc pas en porter lorsque vous faites griller des aliments.
- Lorsque vous ouvrez les couvercles, veillez à ce qu'ils soient ouverts complètement, afin qu'ils ne s'abaissent pas soudainement, causant de graves blessures corporelles.
- Lorsque vous ouvrez le barbecue, maintenez vos mains, votre visage et votre corps à distance de la vapeur chaude et des flammes qui peuvent éventuellement s'en échapper. Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert.
- Si le vent produit des étincelles, éteignez la braise immédiatement.
- Ne laissez pas les cendres et le charbon sans surveillance lorsqu'ils sont chauds. Avant de laisser le barbecue sans surveillance, retirez le charbon et les cendres. N'utilisez pour cela surtout pas d'eau : la vapeur d'eau, produite soudainement, peut causer de graves brûlures. Si possible, utilisez de préférence du sable ou de la terre pour recouvrir la braise.
- Ayez toujours un produit extincteur à disposition pour éviter les incendies.

- Après l'utilisation, assurez-vous que le gril a complètement refroidi avant de le manipuler.
- Ce barbecue ne doit pas être utilisé comme appareil de chauffage.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Maintenez ce produit à l'écart d'une humidité extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

# Description du produit

**Liste des éléments du barbecue fumoir**



**Liste des éléments du barbecue fumoir**

| Numéro | Désignation | Quantité |
|---|---|---|
| 1 | Pied de support | 4 |
| 2 | Support de la desserte | 2 |
| 3 | Boîte latérale (chambre à feu) | 1 |
| 4 | Plaque d'aération | 1 |
| 5 | Poignée de la boîte latérale | 1 |
| 6 | Gril de la boîte latérale | 1 |
| 7 | Poignée du couvercle de la boîte latérale | 1 |
| 8 | Couvercle de la boîte latérale | 1 |
| 9 | Grille à charbon | 1 |
| 10 | Support de la boîte latérale | 1 |
| 11 | Gril de la boîte principale | 2 |
| 12 | Couvercle de la boîte principale | 1 |
| 13 | Thermostat | 1 |
| 14 | Poignée du couvercle de la boîte principale | 1 |
| 15 | Grille à charbon | 2 |
| 16 | Clapet de régulation | 1 |
| 17 | Cheminée | 1 |
| 18 | Boîte principale (chambre de cuisson) | 1 |
| 19 | Plaque de fixation | 2 |
| 20 | Roue mobile | 2 |
| 21 | Axe des roues | 1 |
| 22 | Desserte | 1 |
| 23 | Support du bac collecteur | 1 |

**Matériel de montage**

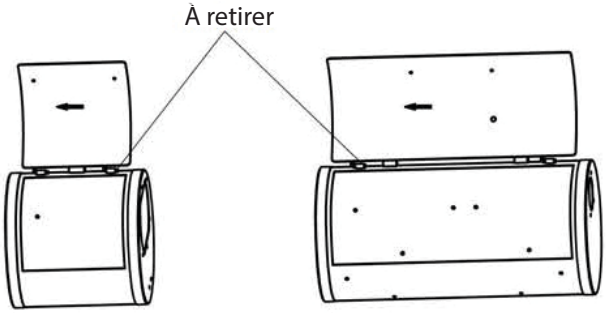
| Illustration | Désignation | Quantité |
|---|---|---|
| | Vis M6 x 12 mm | 31 |
| | Vis M6 x 10 mm | 6 |
| | Écrous M6 | 16 |
| | Goupille (sécurité des roues) | 2 |

# Montage

*NOTE :*
*Le montage du barbecue fumoir nécessite deux personnes adultes.*

**Étape 1**

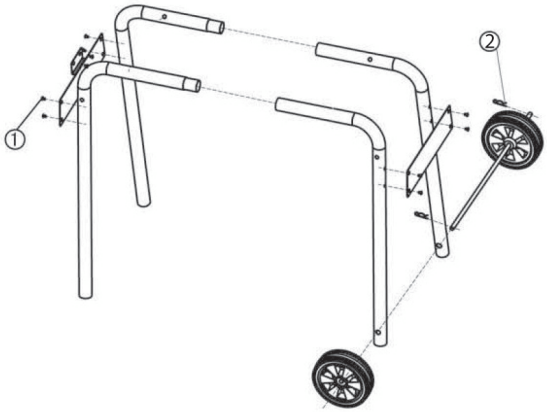
1. Retirez tout d'abord les couvercles de la boîte principale et de la boîte latérale, afin de faciliter le montage. Pour ce faire, dévissez les 4 vis (2 vis par couvercle) à l'aide d'un tournevis cruciforme. Tirez les couvercles vers la gauche pour les sortir de leurs logements. Conservez les vis dans un endroit sûr, afin de pouvoir par la suite refixer les couvercles sur les boîtes.




**Étape 2**

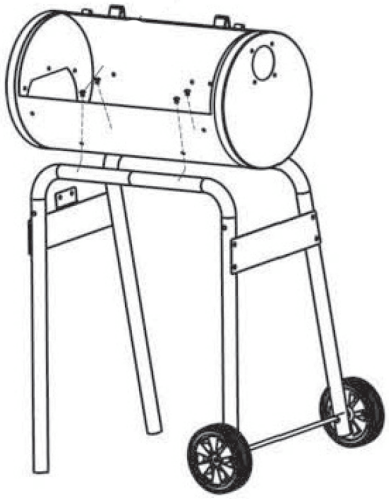
1. Montez les plaques de fixation sur les pieds de support, afin de stabiliser les pieds. Pour cela, utilisez 4 vis de type M6 x 12 mm pour chaque plaque. Veillez à assembler chaque pied avec celui qui lui correspond. Les pieds dans lesquels se trouvent des trous pour les roues vont ensemble.

2. Faites passer l'axe des roues à travers les trous prévus à cet effet dans les pieds de support. Placez les roues sur les côtés de l'axe et fixez-les de chaque côté à l'aide d'une goupille que vous ferez passer dans le trou de l'axe.




**Étape 3**

1. Fixez les pieds de support à la boîte principale à l'aide de 4 vis de type M6 x 12 mm.

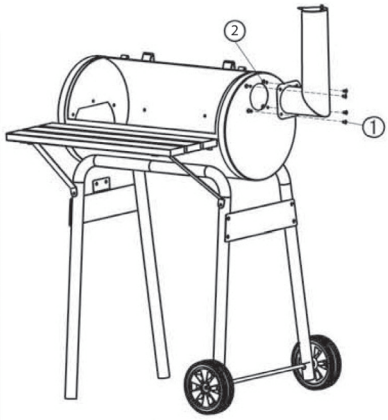


**Étape 4**

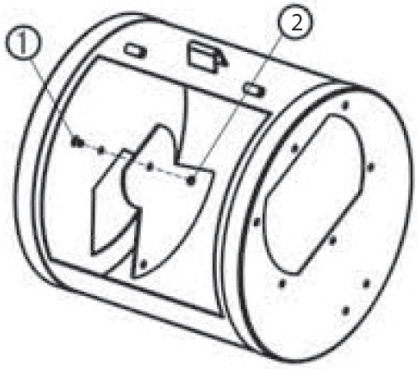
1. Assemblez la desserte à la boîte principale par l'extérieur. Pour cela, utilisez 2 vis de type M6 x 12 mm : faites-les passer dans les trous et fixez-les à l'intérieur de la boîte principale à l'aide de 2 écrous M6 x 12 mm.
2. Fixez les supports de la desserte aux pieds, à l'aide de 4 vis de type M6 x 12 mm.

**Étape 5**

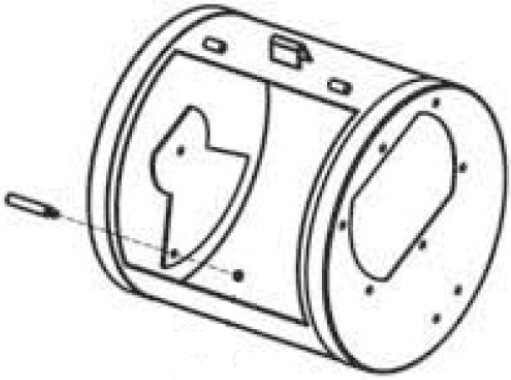
Fixez la cheminée à la boîte principale à l'aide de 4 vis de type M6 x 12 mm (1) et de 4 écrous M6 (2).



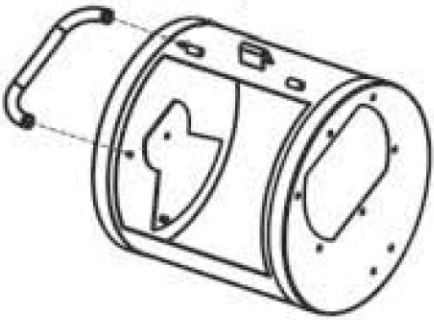
**Étape 6**
Fixez la plaque de ventilation à l'intérieur de la boîte latérale. Pour cela, utilisez une vis M6 x 12 mm (1) et un écrou M6 (2).



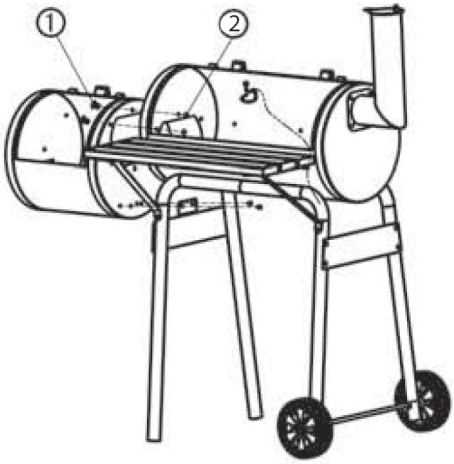

**Étape 7**
Fixez la petite barre à la plaque de ventilation à l'aide d'un écrou M6.



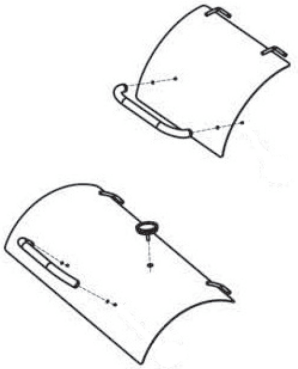
**Étape 8**
Fixez la poignée à la boîte latérale à l'aide de 2 vis de type M6 x 10 mm.



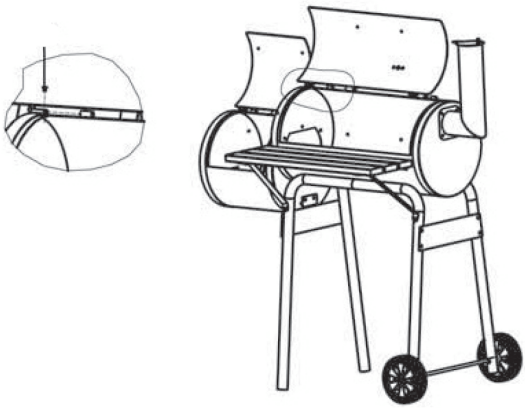
**Étape 9**
Fixez la boîte latérale à la boîte principale. Pour cela, utilisez 8 vis de type M6 x 12 mm (1) : faites-les passer dans les trous de la boîte latérale et de la boîte principale, et vissez-les à l'intérieur de la boîte principale à l'aide de 8 écrous M6 (2).



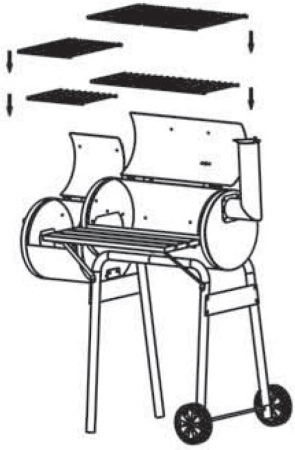
**Étape 10**
Vissez une poignée sur le couvercle de la boîte principale et une sur le couvercle de la boîte latérale, à l'aide de 2 vis de type M6 x 10 mm par poignée.
Vissez fermement le thermostat sur le couvercle de la boîte principale à l'aide d'un écrou M6.



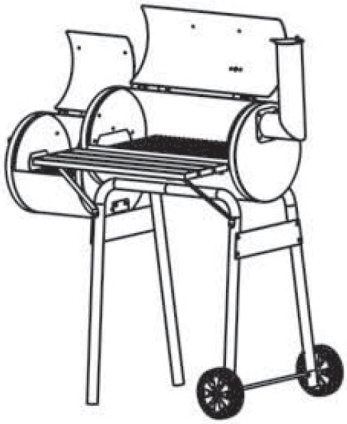
**Étape 11**
Replacez maintenant les couvercles, respectivement sur la boîte latérale et sur la boîte principale. Glissez d'abord les couvercles vers la droite dans les supports, puis vissez-les fermement. Utilisez pour cela les vis que vous avez retirées précédemment.



**Étape 12**
Posez la grille à charbon sur le fond des boîtes (boîte latérale et boîte principale). Placez alors les grils, de manière à ce qu'ils soient accrochés dans les trous situés à l'arrière de chaque boîte.



**Étape 13**
Pour finir, vérifiez que toutes les vis sont solidement vissées. Vous pouvez alors utiliser le barbecue.



# Culottage

Avant la première utilisation du barbecue fumoir, vous devez d'abord le faire chauffer **sans aliment** pendant 1 à 2 heures à une température d'environ 150 °C. Ce processus permet de culotter l'appareil. Grâce au culottage, la peinture extérieure du barbecue, conçue pour résister à la chaleur, peut alors bien pénétrer dans l'acier.

*NOTE :*
*Veillez à ce que la température ne dépasse pas 200 °C pendant le culottage.*

Au début, laissez le couvercle de la boîte latérale (chambre à feu) ouvert. Ne le refermez que vers la fin du processus de culottage. Lorsque l'intérieur du barbecue fumoir est noir de fumée, le barbecue est prêt à être utilisé.

# Allumage

***ATTENTION ! Maintenez les enfants et les animaux domestiques à distance du barbecue ! Pour l'allumage, n'utilisez ni alcool, ni essence, ni d'autres liquides de même type !***

Pour faire griller des aliments avec le barbecue fumoir, utilisez uniquement **du bois ou du charbon de bois**.

- Placez quelques allume-feux sur la grille à charbon, dans la boîte latérale (chambre à feu).
- Ouvrez la plaque de ventilation de la boîte latérale, ainsi que le clapet de régulation situé sur la cheminée. Allumez les allume-feux à l'aide d'une longue allumette en bois ou d'un allume-gaz, et ajoutez petit à petit du bois ou du charbon de bois.
- Refermez lentement le clapet de régulation ainsi que la plaque d'aération. Plus vous souhaitez obtenir une température élevée, plus vous devez ouvrir le clapet et la plaque d'aération.
- Lorsque vous ajoutez du bois ou du charbon, rassemblez d'abord les braises incandescentes restantes avant d'ajouter les nouveaux morceaux de bois ou de charbon. Ouvrez un peu plus le clapet de régulation et la plaque d'aération, afin d'augmenter l'arrivée d'air.

# Méthodes de grillage

**Grillage indirect**
Un des avantages majeurs du grillage indirect réside dans le fait que la graisse ne peut pas couler dans les braises. Cela empêche donc les substances nocives de se former. De plus, les aliments grillés ne peuvent pas brûler.

1. Allumez le bois ou le charbon placé dans la boîte latérale (chambre à feu).
2. Placez les aliments grillés sur le gril de la boîte principale. Selon le type et l'épaisseur de la viande et selon le degré de cuisson souhaité, placez la viande plutôt du côté de la boîte latérale (plus chaud) ou du côté de la cheminée (moins chaud). Régulez la température de cuisson à l'aide de la plaque d'aération située sur la boîte latérale. La température optimale est de 130 °C à 180 °C. Refermez les couvercles. Contrôlez la température à l'aide du thermostat.
3. Évitez que les flammes de la boîte latérale ne viennent lécher la boîte principale (chambre de cuisson). Si c'est le cas, réduisez l'arrivée d'air à l'aide de la plaque d'aération.

**Grillage direct**

1. Allumez le bois ou charbon placé dans la boîte latérale et/ou dans la boîte principale.
2. N'ajoutez les aliments à griller que lorsque le bois ou charbon de bois est incandescent et recouvert d'une pellicule de cendres.
3. Lors du grillage direct, de très hautes températures, dépassant les 200 °C, sont atteintes.

**Basse température indirecte**
Si vous optez pour cette méthode de cuisson, vous devez veiller à utiliser du bois de très bonne qualité. Pour un résultat optimal, utilisez du bois au début et à la fin du processus. Ajoutez de temps en temps du charbon de bois. Ainsi, le processus de cuisson est ralenti et les aliments acquièrent un goût de fumé.

1. Allumez le bois ou charbon placé dans la boîte latérale (chambre à feu). Ajoutez petit à petit des morceaux de bois ou de charbon de bois. Pendant ce temps, laissez la plaque de ventilation ouverte.
2. Placez les aliments à griller immédiatement sur le gril de la boîte principale. Refermez les couvercles. La plaque de ventilation vous permet de réguler la chaleur. Maintenez une température constante, d'environ 120° à 130 °C. Contrôlez celle-ci à l'aide du thermostat.
3. Plus vous fermez le clapet de régulation et la plaque de ventilation, plus le goût de bois ou de fumé des aliments sera intense.

**Fumage**
Pour cette méthode, utilisez du bois aromatique. Des essences d'arbre comme le pommier ou le cerisier sont particulièrement adaptées. Vous pouvez également utiliser de la sciure de certains arbustes comme le genévrier.

1. Allumez le bois ou charbon placé dans la boîte latérale (chambre à feu). Ajoutez petit à petit des morceaux de bois ou de charbon de bois. Pendant ce temps, laissez la plaque de ventilation ouverte.
2. Placez les aliments à griller immédiatement sur le gril de la boîte principale, et fermez la plaque de ventilation et le clapet de régulation de la cheminée, afin de réduire le flux d'air, et de maintenir ainsi une température de cuisson très basse. Refermez les couvercles. La température doit être comprise entre 60 °C et 80 °C.

*NOTE :*
*Après la cuisson, laissez toujours le charbon se consumer entièrement, et ne l'éteignez jamais avec de l'eau. Ne jetez jamais le charbon sur la pelouse ou sous des buissons pour l'éteindre.*

# Nettoyage et entretien

- Laissez toujours le barbecue totalement refroidir avant de le nettoyer.

*NOTE :*
*Ne videz le charbon et les cendres que lorsque ceux-ci sont complètement refroidis. Ne les versez jamais dans des contenants en carton ou en plastique.*

- Après chaque utilisation, retirez les cendres de la boîte principale et de la boîte latérale.
- Nettoyez l'intérieur du barbecue à l'aide d'une brosse à barbecue et d'eau chaude. Si possible, n'utilisez pas de produit de nettoyage. Séchez l'intérieur avec un chiffon.
- Frottez l'intérieur du barbecue de temps en temps avec un chiffon imprégnée d'un peu d'huile végétale.
- Nettoyez les **grilles** avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez ni solvant ni produit abrasif. Laissez les éléments bien sécher avant de les réassembler et de les ranger.
- Le barbecue peut rouiller de l'extérieur. Si vous remarquez de la rouille, utilisez une brosse en acier pour éliminer la rouille. Appliquez ensuite sur l'extérieur du barbecue une peinture de protection haute température (disponible dans le commerce).

*NOTE :*
*La rouille se formant à l'extérieur n'a aucun impact sur l'intérieur du barbecue fumoir. Celui-ci est obstrué par la fumée et la graisse.*